

Džem od breskvi



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2 kg**breskvi
- **1,5 kg**šecera
- **1**limuntus

Priprema

Breskve oprati, oguliti i izvaditi košpice. U dublju šerpu reati, red breskvi, red šecera. Ostaviti 5 sati da se šefer pocne topiti. Staviti na ringlu da se kuva uz stalno miješanje. Dodati i limuntus. Kuvati do željene gustine.

Gotov džem prekriti vlažnom krpom i ostaviti da se ohladi. Sipati u sterilisane tegle i dobro zatvoriti. Ostaviti na suvo i hladno mjesto.

Savet